

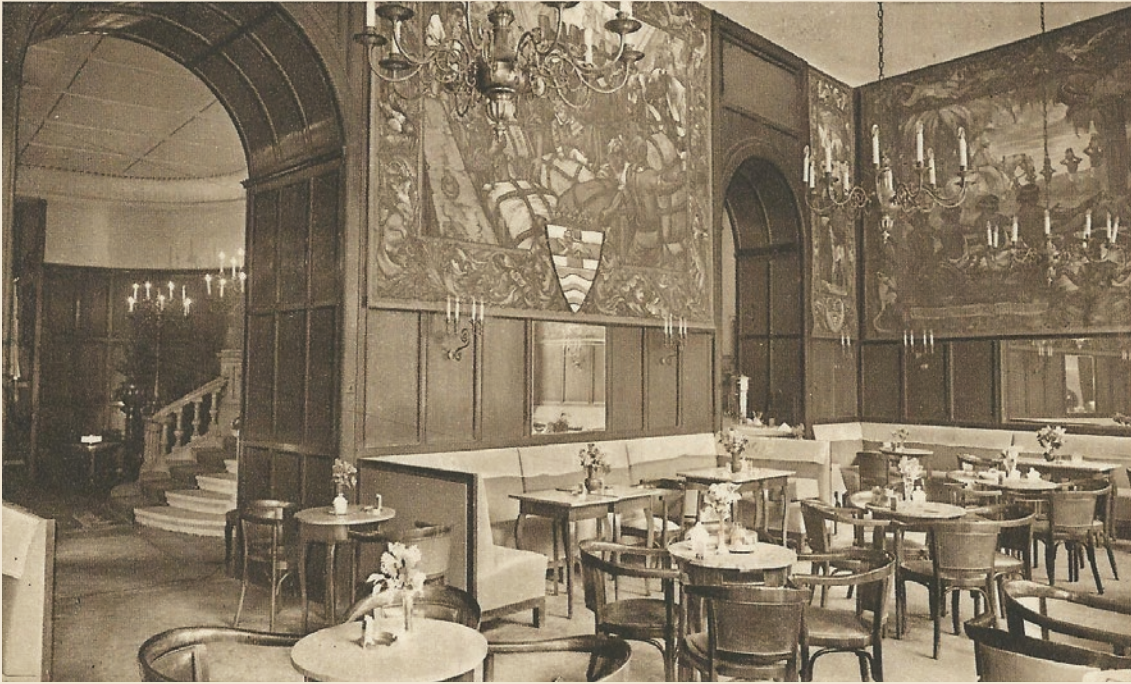
Zsolnay  
Kávéház

---

ZSOLNAY CAFÉ

Történetünk 1913-ban,  
a Fábry Henrik kávékereskedő által megálmodott,  
legendás Britannia Szállóban kezdődött itt,  
a budapesti Nagykörúton.

Our story began in 1913  
when Henrik Fábry, a well-known coffee merchant  
established the legendary Hotel Britannia  
on Budapest's Grand Boulevard.



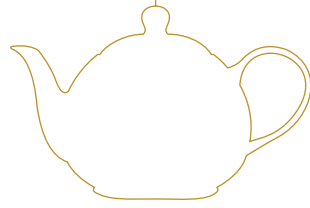
### Britannia Kávéház

Szállodánk kávéháza Britannia Kávéház néven, több mint 110 éve, 1913-ban nyitotta meg kapuit. A kávéház az 1930-as évektől kezdve ad otthont kultúrának, találkozásoknak és kézműves kávénak. Alapítónk, Fábry Henrik kávékereskedő volt. Az ő örökségét folytatva minden generáció tovább építi a tradicionális kávéházi kultúrát. A 80-as években köteleztük el magunkat a Zsolnay Porcelánmanufaktúra kézműves, egyedi mintájú csészéi mellett, majd a Roncadi család saját pörkölésű speciality kávéival mi is hozzátettünk a Britannia-történethez. Önnek érték a tradíció?



### Britannia Café

Our café opened over 110 years ago, in 1913. The café has fostered culture, provided entertainment, and served artisanal coffee since the 1930s. Our founder, Henrik Fábry, was a coffee merchant. All subsequent generations have followed in his footsteps and cultivated traditional café culture. In the 80's we dedicated ourselves to using the artisanal, uniquely decorated cups created by Zsolnay Porcelain Manufactory Ltd., and since last year we have been brewing speciality coffee roasted by the Roncadi family. This is our generation's contribution to the history of Britannia. Do you also value tradition just like we do?



# ÉTELEK MENU

## ÍZEK A NAGYVILÁGBÓL CLASSIC FLAVOURS FROM THE WORLD

Cézár saláta 2, 4, 5, 7, 9 <sup>V</sup> .....	4 900
fokhagymás kruton, parmezán dresszing, Grana Padano forgács	
<b>Caesar salad</b>	
garlic crouton, Parmesan dressing, Grana Padano shavings	
grillezett csirkemellel / with grilled chicken breast .....	+ 1 000
fokhagymás tigrisrákkal / with garlic shrimps 3 .....	+ 2 300
Zöldséges tortilla bazsalikomos fetakrémmel 2, 4, 7 <sup>V</sup> .....	3 200
Vegetable tortilla, basil-feta cheese spread	
Panini mozzarellával és szárított paradicsommal 2, 4, 7 <sup>V</sup> .....	3 200
Mozzarella-dried tomato panini	
Füstölt lazacos bagett 2, 4, 5, 7 .....	3 200
Smoked salmon baguette	
Sajtos-sonkás croissant 2, 4, 7 .....	3 200
Cheese-ham croissant	
Old fashioned burger 1, 2, 4, 7, 9, 12 .....	7 200
100% marhahús-pogácsa, paradicsom, jégسالáta, kovászos uborka, lilahagyma és a titkos burger szószunk	
100% pure beef patty, tomatoes, iceberg salad, dill pickles, red onions and our secret burger sauce	
cheddar sajttal / with cheddar cheese 7 .....	+ 1 200
ropogós baconnel / with crispy bacon .....	+ 1 600
Klubszendvics 2, 4, 9 .....	6 200
grillezett csirkemell, paradicsom, uborka, jégسالáta, tükörtojás, bacon	
<b>Club sandwich</b>	
grilled chicken breast, tomatoes, cucumbers, iceberg salad, fried egg, bacon	
Fish & Chips 2, 4, 5, 7 .....	7 200
tőkehallal / with codfish	
Chicken & Chips 2, 4, 7 .....	7 200
aiolival / with aioli	
Pizza Margherita 2, 4, 7 <sup>V</sup> .....	6 200
paradicsom, mozzarella, bazsalikom	
tomatoes, mozzarella, fresh basil	
Pizza Prosciutto 2, 4, 7 .....	6 200
paradicsom, mozzarella, bazsalikom, érlelt sonka, rukkola	
tomatoes, mozzarella, fresh basil, cured ham, arugula	

## **KÖRÚTI FALATOK**

### **GRAND BOULEVARD BITES**

Magyar sajtválogatás füge raguval 2, 5, 7 .....	4 200
Hungarian cheese selection with fig ragout	
Bocconcini pácolt paradicsommal és bazsalikom pestóval 2, 4, 7 .....	3 900
Bocconcini with pickled tomatoes and basil pesto	
Kacsamáj terrine sárgabarack chutney-val 2, 4, 7 .....	4 900
Duck liver terrine with apricot chutney	
Zsolnay kevert zöld saláta grillezett csirkemellel 2 .....	3 200
Zsolnay mixed green salad with grilled chicken breast	

## **FORRÓ LEVESEK**


### **HOT SOUP POTS**

Újházi tyúkhúsleves házi metélttel 1, 2, 4 .....	3 400
Chicken soup from Újházi style, with homemade pasta	

## **SZEZONÁLIS AJÁNLAT**

### **SEASONAL OFFER**

Zsolnay ponty hallé házi kovászos kenyérrrel 5 .....	3 400
Traditional Hungarian fish soup with homemade sourdough bread	

Sült póréhagymás burgonyakrémleves marinált burgonyával és szarvasgombával 2, 4, 7, 10  .....	4 900
Fried leek potato cream soup with marinated potatoes and truffles	

Tradicionális gulyásleves házi csipetkével 1, 2, 4 .....	4 900
Traditional goulash soup, pinched noodles	

Napi zöldségleves (krémleves) 1, 7  .....	2 900
Vegetable cream soup of the day	



## ZSOLNAY SIGNATURE®





Zsolnay Signature® Töltött káposzta 2, 4, 7 .....	3 200
Our Zsolnay Signature® Stuffed cabbage	

## HALAK ÉS HÚSOK FISH AND MEAT

Kárpáti fogasfilé shimeji gombával és garnélával 5, 7 .....	7 900
Pike perch steak fillet with shimeji mushrooms and shrimp	
Lazacfilé grillezett zöldségekkel 5 .....	8 200
Atlantic salmon fillet with grilled vegetables	
Bélszín rozmaringos ördögsekér gombával, fűszeres steak burgonyával 7 .....	16 900
Sirloin steak with devil's chariot mushrooms with rosemary and spicy steak potatoes	
Konfitált kacsacomb gyöngyhagymás cvekedlivel 2, 4 .....	7 900
Confit duck leg with pearl onion and roasted cabbage pasta	
Pankóban sült csirkecomb metélőhagymás langyos burgonyasalátával 2, 4, 7 .....	6 900
Fried chicken legs in panko with warm potato salad with chives	
Magyaros sertésszűz lecsóval, pirított burgonyával 1, 2, 7 .....	7 900
Hungarian pork tenderloin with letcho and roasted potatoes	
Lasagne alla Bolognese 2, 4, 7 .....	6 200
Lasagne alla Bolognese	



## **VEGETÁRIÁNUS ÉS VEGÁN VEGETARIAN AND VEGAN**

Töltött paprika hajdinából 1, 2 	6 900
Stuffed peppers from buckwheat	
Sült színes karfiol, fehérbab pürével és shiitake gombával 	6 900
Roasted colorful cauliflower with white bean puree and shiitake mushrooms	
Spagetti Pecorino sajtmártásban, gombákkal 2, 7 	7 900
Spaghetti in Pecorino cheese sauce, with mushrooms	
Penne all' arrabbiata parmezán sajtforráccsal 2, 4, 7 	6 200
Penne all' arrabbiata with parmesan shavings	

## **KÉZMŰVES SÜTEMÉNYEK ARTISAN DESSERTS**

DESSERT VÁLASZTÉKUNKAT FOLYAMATOSAN FRISSÍTJÜK.  
KÉRJÜK, AKTUÁLIS AJÁNLATUNKAT TEKINTSE MEG A **KÁVÉHÁZI AJÁNLÓBAN** ÉS A VITRINÜNKBEN.

OUR DESSERT SELECTION IS CONSTANTLY UPDATED.  
PLEASE CHECK OUT THE **CAFÉ SPECIALS** AND THE COUNTER FOR DAILY OFFER.





### A kupola

Haranghy Jenő, az Iparművészeti Egyetem tanára, az 1930-as évek híres művésze, anno szinte beköltözött a Britannia Szállóba. Neki köszönhetjük emblemikus üvegkupolánkat. A több mint százéves egyedi műtárgy alatt nemzedékek báloztak, mulattak, csodálva a csillagok ragyogását. A Haranghy-üvegkupola láthatta Móra Ferencet Kalmár Icával összebújni, a Nyugat Baráti Kör ülésein a fiatal József Attilát. A kupola ihlette egyedi, kézműves The Globe desszertünket. Ön milyen emléket hagy a kupola alatt?



### The dome

Jenő Haranghy, a professor at the University of Applied Arts and a celebrated artist of the 1930's, called Britannia Hotel his home. We have him to thank for our emblematic glass dome. This unique artwork, more than a hundred years old, has seen generations of debutants dancing and admiring the shimmering stars. The glass dome made by Haranghy may have witnessed one of our great writers, Ferenc Móra embracing his lover, Ica Kalmár, the young Attila József, one of our most celebrated poets at the meetings of the Friends of Nyugat, an important literary journal of the early 20<sup>th</sup> century. The Haranghy dome inspired the birth of our artisan dessert, The Globe. What memories will you leave behind under the dome?







## ALLERGÉN INFORMÁCIÓ ALLERGEN INFORMATION

Kérjük, gondoljon rá, hogy egyes ételeink allergizáló anyagokat is tartalmaznak; kérésére örömmel adunk részletes tájékoztatást. Az allergén alapanyagokon kívül más, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok is kerülhetnek az ételbe az ételkészítési folyamat során.

Please note that some of our dishes contain allergens; please ask and we'll be happy to explain.  
Please note that beside the allergens other ingredients causing food intolerance may be present in the food.

1  zeller celery	2  glutén gluten	3  rákfélék crustaceans	4  tojás egg	5  hal fish	6  lupin lupin	7  tej milk
8  puhatestűek molluscs	9  mustár mustard	10  diófélék nuts	11  földimogyoró peanuts	12  szezámmag sesame	13  szója soya	14  szulfátok sulfites

 laktózmentes • lactose-free  hozzáadott búzaliszt mentes • no wheat flour added  
 hozzáadott cukor nélkül • no sugar added  vegetáriánus • vegetarian



Részletesebb allergén információért, kérjük, szkennelje be a QR-kódot.  
For further allergen information please scan the QR code.



Étteremvezető • Restaurant Manager: Németh Károly  
Konyhafőnök • Executive Chef: Tóth Zoltán

Nyitva tartás • Open: 7:00 - 23:00

Konyha nyitva tartása • Kitchen is open: 10:00 - 21:45

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák. Az árakhoz 12% felszolgálati díjat számítunk fel.  
All prices are in Hungarian Forint, including the VAT and are subject to additional 12% service charge.

Zsolnay  
Kávéház

ZSOLNAY CAFÉ

**Zsolnay Kávéház**

Teréz krt. 43., H-1067 Budapest, Hungary

T: +36 1 889 3966, restaurant.budapest@radissonblu.com

radissonblu.com/hotel-budapest